

## À PARTAGER

<b>SAUCISSON DE BUFFLONNE &amp; OLIVES</b>	<b>7,00</b>	<b>POLPETTE</b>	<b>12,00</b>
		Boulettes italiennes, sauce tomate san marzano DOP, ricotta, pain pizza.	
<b>PAIN À L'AIL SUPRÊME</b>	<b>9,50</b>	<b>PLANCHE À PARTAGER</b>	<b>25,00</b>
Beurre de ferme, ail des ours, aillet, mozza, parmesan.		Mix de nos meilleurs produits : Pastrami, Jambon sûre ardenne type prosciutto, saucisson fenouil, burrata et fromage italien, tapenade maison, pain pizza.	
<b>BRUSCHETTA SURF AND TURF</b> 🍷	<b>12,00</b>	<b>SUPPLÉMENT PAIN</b>	<b>1,50</b>
Tartine au levain, nduja, sardines de Bretagne, mozzarella di bufala.			
<b>MOZZARELLA DI BUFALA BASTA</b>	<b>8,00</b>		
Huile d'olive BIO des Abruzzes, pain pizza			
<b>CÉSAR</b>	<b>6,50</b>	<b>GRANDE SALADE DE PRINTEMPS</b>	<b>17,00</b>
Salade romaine, vinaigrette césar, croûton, nuage de parmesan ( <b>pancetta grillée + 3 euros</b> ). <i>Pour un plat - penser à l'accompagner d'une entrée.</i>		Mix salade verte, petits pois, asperges, pancetta grillée, vinaigrette gorgonzola, amandes.	

## NOS PIZZAS

Pizzas levées 48h

<b>MARG'</b> 🍷	<b>11,50</b>	<b>BELLY BUTTON</b>	<b>19,00</b>
Tomates DOP, mozzarella fior di latte, parmesan, basilic, huile d'olive. ( <b>prosciutto +4 euros</b> )		Tomates DOP, burrata crémeuse, tomates cerises, pancetta, basilic, huile d'olive BIO des Abruzzes.	
<b>MARINARA GRANDE</b> 🍷	<b>14,00</b>	<b>PASTRAMI</b>	<b>18,00</b>
Tomates DOP, origan, huile d'olive BIO des Abruzzes, fresh mozzarella di bufala, basilic. ( <b>Anchois +2</b> )		Provola fumée, pecorino, pastrami de bufflone, oignons caramélisés Finition : émulsion persil, aioli espresso.	
<b>PEPPÉRONI</b> 🍷	<b>16,50</b>	<b>SPRING TEMPO</b>	<b>17,00</b>
Tomates DOP, mozzarella fior di latte, parmesan, pepperoni, pickles de jalapenos (possible sans).		Crème printanière, fromage Le Condor, pecorino, mozzarella fior di latte, asperges vertes, piment d'Espelette. ( <b>saucisse italienne +3 €</b> )	
<b>FUNGI</b> 🍷	<b>15,50</b>	<b>MORTADELLE</b>	<b>19,50</b>
Mozzarella fior di latte, fontina, fancy mix champignons, pecorino, huile à l'ail, ciboulette.		Tomates jaunes, mortadelle, stracciatella, pistaches concassées, huile de basilic.	
<b>HONEY BONNY</b>	<b>17,00</b>	<b>♥ PIZZA DU MOMENT ♥</b>	<b>18,00</b>
Tomates DOP, provola fumée, parmesan, Spianata Calabrese, oignons rouges et hot honey.		Base blanche, provola fumée, artichauts grillés, olives taggiasche, nduja.	
<b>SALSICCIA SUPRÊME</b> 🍷	<b>17,50</b>	<b>EXTRA : 5€ Burrata (125g), 4€ Fromage sans lactose,</b> <b>4€ Prosciutto, 3€ Nduja, 3€ Pancetta, 1€ Pickle de jalapenos,</b> <b>2€ Anchois, 1€ Oignons rouge.</b>	
Tomates DOP, pecorino, mozzarella fior di latte, saucisse italienne, Finition : pesto de rapini, oignons nouveaux, peperoncini marinés.			

## TREMPETTES

Des petites sauces pour tremper les bords de ta pizza  
**3€** Sauce ranch, **3€** Aioli à la truffe.

## NOS PÂTES FRAÎCHES

Disponibles uniquement de 12h - 14h & de 18h - 22h  
Pâtes aux œufs réalisées sur place

<b>ALLA VODKA</b> 🍷	<b>16,00</b>
Radiatori, sauce tomate à la vodka, stracciatella (coeur de burrata), basilic.	
<b>RAGÙ BOLOGNESE</b>	<b>18,00</b>
Pappardelle au bœuf mijoté, pancetta, tomate san marzano, parmesan.	<b>version kids - 12,00</b>
<b>ASPERGES &amp; SALSICCIA</b>	<b>18,00</b>
Pappardelle à la saucisse italienne, asperges déglacées au vin blanc, tomates rouges confites, pecorino.	
<b>PATE AU GORGONZOLA</b> 🍷	<b>16,00</b>
Radiatori à la crème de gorgonzola, petits pois, zeste de citron, amandes concassées. ( <b>+pancetta 3 euros</b> )	

## DESSERT

<b>STICKY TOFFEE PUDDING</b>	<b>10,00</b>
L'icône des pubs anglais	
<b>TIRAMISU</b>	<b>8,00</b>
<b>GLACE MAISON DU MOMENT</b>	<b>9,00</b>
2 boules de glace banane caramélisée, copeaux de chocolat noir, chantilly.	

## Pour nous le local/bio c'est du bon sens. La plupart de nos partenaires sont dans cette démarche évidente

Charcuterie Belge de Philippe : Pepperoni, pastrami, saucisson, hachés de viande  
/ Fromage belge de Patrick : Mozzarella, Bufala, Burrata et Ricotta /  
Jambon de la Sûre des Ardennes / Légumes de saison Fournis par  
Paysans-Artisans / Farine de blé ancien / Tomates San Marzano DOP bio.

CONSULTEZ-NOUS POUR LES ALLERGÈNES

## NOS BIÈRES

	25cl	50cl	100cl
<b>PILS</b> .....	<b>3,50</b>	<b>6,50</b>	<b>13,00</b>
<b>Bière de soif – 5,1%</b> <b>Rafrichissante et maltée.</b>	Picon +3,00		
Quand la simplicité est la clef. À boire sans modération.			
<b>ROADTRIP</b> .....	<b>4,00</b>	<b>7,50</b>	<b>15,00</b>
<b>New England IPA – 6%</b> <b>Bière trouble, houblonnée et tropicale.</b>			
Des envies d'ailleurs ? Go with the flow.			
<b>MR &amp; MME SWING</b> .....	<b>4,50</b>	<b>8,50</b>	<b>17,00</b>
<b>Bière sûre pêche et framboise – 5,8%</b> <b>Fruitée et excentrique.</b>			
Étonnante, comme toi sur la piste de danse.			
<b>SERGE (BABELLEIR)</b> .....	<b>4,50</b>	<b>8,50</b>	<b>17,00</b>
<b>Blonde triple – 9,2% -</b>			
La bière qui Gainsbourre ta gueule.			
<b>DARK SAISON PINOT NOIR (BABELLEIR)</b> .....	<b>4,50</b>	<b>8,50</b>	<b>17,00</b>
<b>Bière brune au pinot noir - 8%</b>			
Riche, vineuse et légèrement acidulée.			

## COCKTAILS

<b>Bellini Spritz</b>	<b>11,00</b>
Vodka, purée de pêche sanguine, prosecco.	
<b>Basil Smash</b>	<b>9,00</b>
Gin, basilic, citron, sucre.	
<b>Pornstar Martini</b>	<b>11,00</b>
Vodka, purée de fruit de la passion, vanille, citron, shot de prosecco DOC.	
<b>Negroni</b>	<b>9,00</b>
Campari, vermouth rouge, gin.	
<b>Espresso Martini</b>	<b>11,00</b>
Vodka, espresso, liqueur de café.	
<b>Amaretto sour</b>	<b>9,00</b>
<b>Apérol Spritz</b>	<b>9,00</b>
<b>White Negroni Sour</b>	<b>11,00</b>
Suze, vermouth blanc, gin, citron, foam	
<hr/>	
<b>SANS ALCOOL</b>	
<b>Virgin Basil Smash</b>	<b>9,00</b>
Gin copperhead NA, basilic, citron.	
<b>Crodino</b>	<b>7,00</b>
Apéritif amer.	
<b>IPA N.A (BABELLEIR)</b>	<b>6,50</b>

## ALCOOLS

<b>Whisky</b>	<b>6,00</b>
<b>Gin italien BIO</b>	<b>8,00</b>
<b>Rhum</b>	<b>6,00</b>
<b>Chartreuse</b>	<b>8,00</b>
<b>Amaretto</b>	<b>6,00</b>
<b>Grappa</b>	<b>6,00</b>
<b>Sambucca</b>	<b>6,00</b>
<b>Limoncello</b>	<b>6,00</b>

## VINS

---

**PÉTILLANT****Espumante Portugais**Verre **6,50/** Bouteille **34,00**

---

**VIN MAISON BIO**Au verre **4,00/** Carafe (50cl) **16,00****Vin blanc de Vénétie**

Chardonnay.

**Vin rouge de Vénétie**

Merlot.

## SOFTS

<b>Eau plate Barbetta's 50 cl</b>	<b>3,00</b>
<b>Eau pétillante Barbetta's 50 cl</b>	<b>3,00</b>
<b>Jus de pomme</b>	<b>4,00</b>
<b>Ginger Beer maison</b>	<b>4,00</b>
<b>Limonade maison</b>	<b>4,00</b>
<b>Thé glace de Mana maison</b>	<b>4,50</b>
<b>Fritz Cola Normal / Zero</b>	<b>3,50</b>
<b>Tonic Fever Tree</b>	<b>3,50</b>

## BOISSONS CHAUDES

<b>Café long – espresso – déca</b>	<b>3,20</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>4,00</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>4,20</b>
<b>Thé - infusion local</b>	<b>3,80</b>
<b>Irish Coffee / Italian Coffee</b>	<b>11,00</b>

Sirop de vanille/ caramel +1€.

LES VINS



LES VINS

## BULLES

### Espumante

Sao João, Bairrada, Portugal

Arômes d' agrumes et ananas

Bouche rafraîchissante, aérienne, légère

Verre **6,5/** Bouteille **34,00**

## BLANCS

### CHIGNIN 2023

J-C Girard-Madoux, Savoie, Jacquère

Arômes de fleurs blanches, citronnés, fougère

Bouche fraîche & minérale

Verre **5,50 /** Bouteille **30,00**

### CATARRATTO LUCIDO 2022

Azienda Agricola Cortese, Sicile, Catarratto

Arômes de petits bonbons à l'ananas, agrumes

Bouche ronde & fraîche à la fois

Verre **5,00 /** Bouteille **29,00**

## ROSÉ

### LE PETIT g 2023

Vignobles Gueissard, Provence,

Syrah-Grenache-Cinsault

Arômes de pamplemousse rose,

orange sanguine, chèvrefeuille

Bouche vive

Bouteille **29,00**

## ROUGES

### FRAPPATO 2022

Azienda Agricola Cortese, Sicile, Frappato

Arômes de petits fruits rouges, fraises

Bouche vive, se déguste frais

Verre **5,00 /** Bouteille **29,00**

### ANTIGONA 2022

El Lagar de Moha, Castilla y Leon, Tempranillo

Arômes d'épices, tabac, légèrement fumé

Bouche épicée, franche, notes réglissées

Verre **5,50/** Bouteille **30,00**

### LA GRILLE N22 2022

Domaine Valensac, Languedoc,

Grenache-Alicante Bouschet

Arômes de griottes, prunes noires, mûres

Bouche gourmande

Verre **5,50/** Bouteille **30,00**

### CROQUIGNOL 2023

Mas Fabregous, Languedoc, Syrah-Grenache-Alicante

Arômes de griottes, fruits rouges et garrigue

Bouche sur le côté croquant du fruit, tanins souples, quelques notes épicées

Verre **6,00 /** Bouteille **32,00**

### D'ACCO 2023

Fuori Mondo, Côte Toscane - Alicante Nera

(Grenache Noire). Vin de soif haute couture,

aux arômes de petits fruits sauvages. Élevé

9 mois en cuve béton.

Bouteille **39,00**

### Des vins élaborés dans le respect du vivant.

Toutes ces cuvées sont à emporter chez pépîte les **jeu - ven - sam**.